

Masové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléko 1 l
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- **NÁPLŇ**
- Mleté maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletá paprika 1 špetka
- Kysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

Z palačinkového těsta upečeme tenké palačinky. Na oleji opražíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso, rychle opražíme, posypeme paprikou a podlejeme troškou vody. Osolíme, opepríme a asi 15 min. podusíme. Necháme trochu vychladnout, scedíme šťávu a do masa vmícháme smetanu tak, aby vznikla hustější kaše. Do ohnivzdorné mísy klademe střídavě palačinky s tenčí vrstvou masa. Začínáme a končíme palačinkou. Polejeme scezenou šťávou a v horké troubě 20 min. zapečeme.

Podáváme horké se zeleninovým salátem. Krájíme jako dort.